



Menu du 10 au 16 octobre 2022

(Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques)



Semaine du goût : « à travers l'Occitanie »

	Midi	Soir
Lundi 10	Laitue aux noix du Quercy Gardianne de taureau Riz créole Bethmale Chasselas de Moissac	Potage Friand Endives braisées Crème dessert au café
Mardi 11	Soupe aux oignons doux des Cévennes Beef Purée aux olives Ossau Iraty Fromage blanc à la confiture de châtaignes	Potage Poisson frit - citron Julienne de légumes Compote
Mercredi 12	Toast aux anchois à la catalane Cassoulet aux fèves Moulis Crème catalane	Potage Omelette Haricots beurre au jus Fruit
Jeudi 13	Pâté de campagne à l'ancienne Gigot d'agneau au genièvre Ratatouille Roquefort Croustade aux pommes	Potage Pâte à la carbonara Salade verte Yaourt
Vendredi 14	Tomates, olives noires Parillada de poissons à l'aïoli Pommes de terre vapeur Bleu des Causses Prunes	Potage Ragout de carottes aux pilons de volailles Coupe viennoise
Samedi 15	Poireaux vinaigrette Côte de porc Gratin de potiron Tomme des Pyrénées Millas	Potage Cake tomates-poivrons Salade verte Fruit
Dimanche 16	Salade de chèvre chaud au miel des Cévennes Confit de canard Pommes de terre sautées Laguiole Gâteau aux poires	Potage « Rôti » Garniture de céleris Fruit